

**Modularne urządzenia grzewcze  
900XP Kocioł gazowy, pojemność 100  
litrów, pośrednie ogrzewanie,  
automatyczne napełnianie duplikatora**

Nr pozycji \_\_\_\_\_

Nr modelu \_\_\_\_\_

Nazwa \_\_\_\_\_

Nr SIS \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_



391101 (E9BSGHIPFR)

Kocioł gazowy, pojemność  
100 litrów, podgrzewanie  
pośrednie, automatyczne  
dopełnianie wody w  
płaszczu

### Krótką specyfikacja

Nr pozycji \_\_\_\_\_

### Podstawowa charakterystyka

- Minimalny poziom napełnienia kotła dla prawidłowego działania, to 20 litrów.
- Kocioł warzelny z okrągłym płaszczem nadaje się do gotowania wszystkich rodzajów produktów.
- Gotowana żywność jest równomiernie podgrzewana przez dno i boczne ścianki płaszcza, systemem grzania pośredniego, wykorzystujący wytwarzaną parę w płaszczu o temperaturze 110° C.
- Zewnętrzny zawór do odpowietrzania pozwala podczas fazy grzania na ręczne usunięcie nadmiaru powietrza zgromadzonego w płaszczu.
- Urządzenie z certyfikacją odporności na wodę IPX5.
- Manometr do sprawdzenia prawidłowej pracy urządzenia.
- Termostatyczna regulacja temperatury.
- Regulacja mocy przez pokrętkę sterowniczą.
- Termostat bezpieczeństwa broni pracy urządzenia w przypadku niskiego poziomu wody w płaszczu.
- Zawór bezpieczeństwa zabezpiecza na automatyczne uniknięcie nadciśnienia pary w płaszczu.
- Dokładne trzymanie temperatur gotowania, szybka reakcja do zmiany ustawienia.
- Zawór kurkowy spustowy zabezpiecza dokładne porcjowanie usuwanej żywności, głównie w przypadku małych ilości.
- Ergonomiczny stosunek średnicy i wysokości urządzenia ułatwia mieszanie.
- Zawór kurkowy spustowy i rura spustowa są bardzo łatwe do czyszczenia od zewnątrz.
- Elektrozawór zapewnia automatyczne uzupełnianie naczynia wodą.
- Duże gładkie powierzchnie łatwo dostępne do czyszczenia.
- Specjalny design systemu pokrętki regulacyjnego zapewnia zabezpieczenie przed wnikaniem wody.

### Konstrukcja

- Całkowita nominalna pojemność miski jest 100 litrów.
- Płaszcz do gotowania łoczony z jednej sztuki blachy, wyprodukowany ze stali nierdzewnej 316 AISI (kwasoodpornej).
- Mocne palniki ze stali nierdzewnej z zabezpieczeniem przeciwwyptywowym palników. Zoptymalizowane spalanie palników, palniki zabezpieczone płomieniem pilotowym.
- Panele zewnętrzne ze stali nierdzewnej z

APROBATA

wykończeniem Scotch Brite.

- Urządzenie ma boczne krawędzie pod kątem prostym, pozwalające na równe dopasowanie połączeń między urządzeniami, eliminując przerwy i ewentualne miejsca gromadzenia się zabrudzeń.

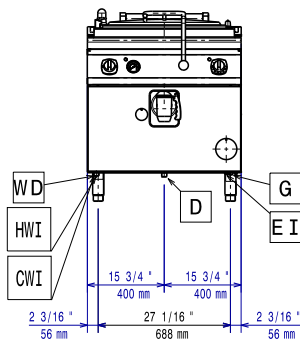
### Utrzymywalność

- Kocioł jest wyprodukowany z podwójnym płaszczem o wysokiej jakości izolacji termicznej, energooszczędny i zapewniający niską temperaturę otoczenia.
- Dokładnie dopasowana pokrywa kotła obniża czas gotowania i zaoszczędza zużycie energii.
- Zamknięty system grzewczy bez strat energetycznych.
- Układ sterowania z wyłącznikiem ciśnieniowym (presostat) automatycznie reguluje zużycie energii i wody.

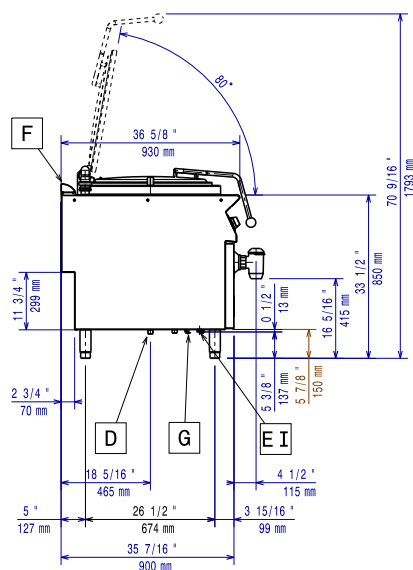
### Uwzględnione akcesoria

- 1 x Dodatek do wody PNC 927222  
zapobiegający korozji do  
płaszczu kotłów

[Przód](#)

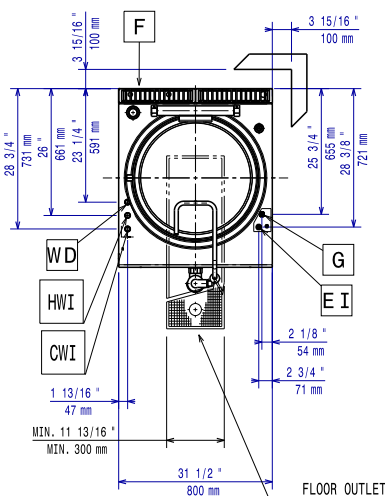


Bok



CWII = Włot zimnej wody I  
D = Odpływ  
EI = Złącze elektryczne  
G = Złącze gazowe

Góra



## Elektryczne

**Napięcie zasilania:** 220-230 V/1 ph/50 Hz

**Moc całkowita:** 0.1 kW

## Gaz

Moc gazowa: 21 kW

**Standardowe dostarczenie gazu:**

Opcja typu gazu: LPG;Gaz ziemny

**Woda:**

|                      |           |
|----------------------|-----------|
| Ciśnienie (min-max): | 0.5-3 bar |
|----------------------|-----------|

### Kluczowe informacje:

Temperatura robocza MIN: 108 °C

**Temperatura robocza MAK.S.: 110 °C**

Średnica płaszcza  
(okrągłego): 600 mm

Głębokość płaszcza  
(okrągłego):

**Wymiary zewnętrzne,  
szerokość:** 800 mm

**Wymiary zewnętrzne,  
głębokość:** 930 mm

**Wymiary zewnętrzne,  
wysokość:** 850 mm

**Ciężar netto:** 135 kg

**Ciężar wysyłkowy:** 134 kg

**Objętość wysyłkowa:** 1.19 m<sup>3</sup>